

第21回2021年夏期オンデマンド講習研修会／レベル別 開催要項／学校給食調理従事者対象★

講義動画配信期間：2021年8月1日(日)～8月31日(火)／協会ホームページより視聴

講義内容	タイトル	講師	講義視聴時間
講義A1 衛生管理／上級編	「学校給食における食中毒発生状況と調理従事者の健康管理」	田中 延子（協会顧問） 淑徳大学 客員教授 元文部科学省 学校給食調査官	30分
	「学校給食の衛生管理について 主な食中毒菌の特徴」	伊藤 武（協会顧問） 一般財団法人 東京顕微鏡院 食と環境の科学センター 名誉所長	30分
	「学校給食における衛生管理とHACCPシステム」	谷口 力夫（協会顧問） 元 東京都杉並保健所 食品衛生監視員	30分
講義A2 衛生管理／基礎編	「基礎から学ぶ学校給食の衛生管理 ～あなたが守る食の安全～」 Part1・Part2	中埜 悦子 一般社団法人 東京都食品衛生協会 技術主幹	60分 (30分×2講義)
講義B 「コミュニケーション 2021版」	「事故やトラブルの防止には…ほう・れん・そう」	2021年特別委員会(講義B) 14名 代表講師：株式会社 グリーンハウス 瀧澤 千晶	30分

★受講の目安★

●正社員・5年以上のパート職員 → 講義A1 上級編 + 講義B

●5年未満のパート職員 → 講義A2 基礎編 + 講義B